Jornal da Complem

COOPERATIVA MISTA DOS PRODUTORES DE LEITE DE MORRINHOS

Complem 1978-2008 30 anos

ANO XXIV - Nº 232 - AGOSTO/2008 - MORRINHOS - GO - www.complem.com.br - E-mail: jornaldacomplem@complem.com.br

O presidente Euclécio durante a abertura da reunião com a diretoria da Unimed-Morrinhos.

Unimed-Morrinhos apresenta propostas de planos de saúde

O presidente da Unimed-Morrinhos, Dr. Orsi Martins se reuniu, dia 24 de julho, no auditório da Complem, com parte dos cooperados usuários de planos de saúde. Na ocasião, o médico fez a apresentação de três propostas de planos de saúde que a Cooperativa de Médicos tem a oferecer ao grupo de 806 usuários – entre titulares e dependentes da Complem. As propostas apresentadas, todas "Empresarial coletivo por adesão", cobrem todas as doenças, têm preços diferenciados para diferentes faixas de idade (0 a 18 anos até acima de 59 anos), de forma que quanto mais idoso o usuário maior a mensalidade, tendo ainda as opções de enfermaria e apartamento. O plano tem ainda a co-participação de 50% na consulta e 30% nos exames ou 30% na consulta e 30% nos exames.

O objetivo da reunião com os usuários foi apresentar as novas modalidades de planos de saúde e sugerir a migração do grupo para uma das modalidades, mas o Conselho de Administração da Complem pediu um prazo, de forma que possa também avaliar outras propostas e emitir um parecer à sociedade. "As propostas apresentadas cobrem todas as doenças e isso é muito importante, porque o objetivo de quem faz um plano de saúde é ter o seu problema resolvido na hora necessária, sem precisar, por exemplo, se desfazer de um patrimônio para salvar a vida de alguém", completa o presidente Euclécio Mendonça.

Dr. Orsi Martins, presidente da Unimed-Morrinhos, durante a apresentação de três propostas de planos de saúde.

Na Complem, atualmente, os 806 usuários de planos de saúde Unimed estão ligados a três diferentes planos: Uniplan, PPN (Pré-Pagamento Nacional) e PPL (Pré-Pagamento Local). São planos nacionais , mas que não cobrem todas as doenças.

O primeiro aniversário do posto de combustíveis da Cooperativa

No último dia 11, o Posto Complem fez seu primeiro aniversário e nesse período de funcionamento, o estabelecimento acabou por se constituir em um importante serviço que a Cooperativa oferece aos cooperados, estando hoje completamente inserido no comércio de nossa cidade, oferecendo combustível de qualidade e preços justos, com margem mínima de rentabilidade. Confira nas páginas centrais outras informações sobre o primeiro ano do Posto Complem.

Mais um curso da Parceria Complem/ Sescoop-GO

Dando prosseguimento à parceria da Cooperativa com o Sescoop-GO (Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo) foi realizado, no mês passado, curso de primeiros socorros. E, no último dia 7, um outro grupo de funcionários de departamentos afins se reuniu no auditório da Complem para o curso "Gestão de equipes de trabalho". A parceria prevê para este ano a realização de 16 cursos ao todo.

Vem aí mais um repasse de tourinhos de raças leiteiras

Brevemente, a Cooperativa deverá realizar mais um repasse de tourinhos de raças leiteiras. Em visita a Patos de Minas e Carmo do Paranaíba, no Estado de Minas Gerais, no mês passado, o diretor de Produção, Valdemar de Oliveira e o funcionário Oronides José negociaram a compra de 20 tourinhos da raça holandesa. Os animais passam por período de quarentena. Portanto, fique atento, que brevemente vamos divulgar dia e horário, de forma que você possa participar do repasse e, assim, investir no aprimoramento genético do seu rebanho.

Leite queima gorduras e aumenta a massa muscular

Um estudo realizado por cientistas canadenses revelou que beber dois copos de leite logo depois de fazer ginástica ajuda a queimar gorduras e ter um maior aumento da massa muscular. Durante a pesquisa foram estudados 56 homens de idade entre 18 e 30 anos, que deveriam levantar pesos durante 12 semanas. Os participantes se dividiram em três grupos: os que beberam dois copos de leite, uma bebida de soja e uma bebida de carboidratos. Os resultados foram surpreendentes: aqueles que ingeriram leite perderam o dobro de gordura que aqueles que tomaram a bebida de carboidratos, além de ter ganhado mais massa muscular. Os que consumiram a bebida de soja não perderam gordura.

Descobertas da ciência

O corpo humano possui cerca de 1.200 gramas de cálcio. Desse total, 99% estão nos ossos. Segundo os médicos especialistas e nutricionistas, o cálcio do leite é bem absorvido pelo organismo. Por isso, os leites pasteurizado e longa vida, por apresentarem excelente absorção, são indicados para atender nossas necessidades de cálcio, saboreando e, ao mesmo tempo, prevenindo contra doenças, entre elas a osteoporose. Quando as pessoas estão com idade mais avançada, o consumo de leite não previne contra a osteoporose, mas ajuda a manter os ossos mais fortes e, conseqüentemente, a ter uma melhor qualidade de vida. Seja como for, o consumo deve começar bem cedo e prosseguir ao longo da vida. E a cada dia que passa, a ciência consegue fazer mais e mais conexões entre saúde e o consumo regular de leite e derivados. Confira ao lado as mais recentes conclusões de estudos científicos feitos no Brasil e no mundo.

Bons hábitos alimentares começam desde bem cedo. Por isso, a mãe natureza já nos indica, desde bebezinhos, qual é o melhor e mais saudável dos alimentos. Na foto a funcionária Lucélia amamentando sua filha Vitória, que acaba de completar 6 meses de idade.

Iogurte combate o mau hálito

O iogurte e a coalhada são considerados, do ponto de vista nutricional, uma das melhores fontes de cálcio por já estarem acidificados, facilitando a absorção. Além disso, os iogurtes não possuem lactose, constituindo-se em excelente alternativa para pessoas intolerantes a esse elemento contido no leite. E agora vem outra boa notícia: conforme relato de um estudo realizado por cientistas japoneses, os iogurtes sem açúcar podem ajudar a acabar com o mau hálito, cáries e problemas de gengiva. Tomar iogurte reduz os níveis de gás sulfídrico, uma das principais causas do mau hálito.

A redução do mau hálito seria propiciada por bactérias ativas do lácteo. Para chegar a esse resultado, vinte e quatro voluntários tomaram 90g de iogurte por dia durante seis semanas. Os pesquisadores descobriram que os níveis de gás sulfídrico tinham diminuído em 80% dos participantes, ao mesmo tempo em que os níveis de placa e de gengivite também ficaram significativamente mais baixos.

Leite ajuda a prevenir gota

O leite e os lácteos de um modo geral podem prevenir a gota, uma inflamação aguda e intensa, causada pelo depósito de cristais de ácido úrico nas articulações e nos tendões dos pés e tornozelos, segundo informa um artigo de um jornal americano de medicina. “Essa é a primeira evidência de que os derivados do leite podem ser extremamente protetores”, disse o médico do Hospital Geral de Massachusetts, Hyon Choi.

Os pesquisadores também descobriram que os vegetais que, antes, se acreditava que podiam contribuir para a gota, como feijão, ervilha, cogumelo, espinafre e couve-flor, não parecem realmente ser um fator de contribuição. “Este estudo confirmou suspeitas sobre alguns alimentos e eliminou outras, como é o caso dos vegetais ricos em purina, e descobriu alguns fatores protetores que nunca tinham sido mostrados antes”, disse o médico.

Rocambole de carne moída

Ingredientes

Meio quilo de carne moída
1 pacote de sopa de cebola
Presunto fatiado
Queijo mussarela Compleite
3 colheres (sopa) de requeijão cremoso tradicional Compleite
Tempero verde e sal a gosto

Modo de preparar

1- Tempere a carne moída com a sopa de cebola, os temperos verdes e o sal.
2- Coloque a carne temperada sobre uma folha de papel laminado ou papel manteiga e abra a massa com um rolo na espessura de 1 centímetro ou menos.
3- Forre a carne com o presunto, passe as 3 colheres de requeijão e coloque as fatias do queijo mussarela. Pode-se colocar também milho verde e ervilha.
4- Enrole a carne com a ajuda de folha de papel laminado ou papel manteiga, em forma de rocambole.
5- Leve a fôrma ao forno bem quente, coberta por papel alumínio. Após 20 minutos, retire o papel para dourar o rocambole, ou leve ao microondas por 15 minutos.

Cooperativa Mista dos Produtores de Leite de Morrinhos

Av. Prof. José do Nascimento, 285-A
Morrinhos-GO - CEP:75650-000
Fone: (64) 3417-1225 - Fax: 3416-2390
E-mail: complem@complem.com.br

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO

CONSELHO EXECUTIVO
Presidente
Euclécio Dionízio de Mendonça
Diretor Comercial
Sérgio de Oliveira Penido
Diretor de Produção
Valdemar Sebastião de Oliveira

CONSELHO VOGAL
1º José Lafayette Godoy Filho
2º Celso Francisco Dona
3º Lauro Sampaio Xavier de Oliveira
4º Divino Pires Ferreira

SUPLENTES
Antônio José da Silva
Vágniton Silva Ribeiro

CONSELHO FISCAL
Sandra Márcia Felippe
João Januário de Souza
João Batista de Carvalho

SUPLENTES
Divino Rodrigues de Oliveira
Marcos Antônio da Costa
Márcio Sperandio

Jornal da Complem

Tiragem
3.000 Exemplares
Redação, Fotografias e Edição
Assis de Lima Ribeiro
Programação Visual
Luis Grossi (62) 3092-5758

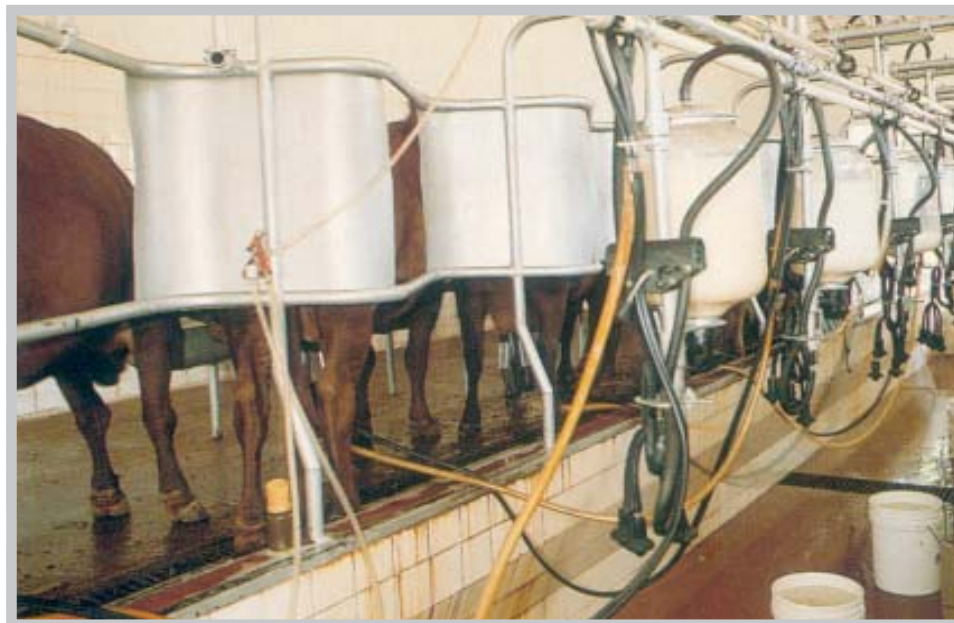
Impressão
Graffset (62) 3241-2577
Representação Comercial
Agromídia Desenvolvimento de Negócios Publicitários
Rua Barão do Triunfo, 464 - Conjunto 61 - Bairro Brooklin - São Paulo-SP
CEP: 04602-001 - Tel: (11) 5092-3305
E-mail: jorge@agromidiapubli.com.br

A qualidade do leite como prioridade para o produtor

Por **Oronides José**

Hoje há uma necessidade muito grande, por exigência dos mercados interno e externo, de tratarmos a questão da qualidade do leite como prioridade. Isso, além do produtor se preocupar com a escala de produção, custos, meio ambiente, enfim com tudo que faz parte do cotidiano da atividade leiteira. Para isso, é preciso estabelecer metas e objetivos a serem alcançados. É que a cada dia surgem novos desafios e precisamos conhecer quais são as principais exigências de mercado. Na produção primária do leite existem normas estabelecidas pela IN 51 que, desde 1º de julho de 2008 apertaram ainda mais em relação à Contagem Bacteriana Total-CBT e Contagem de Células Somáticas-CCS, baixando de 1 milhão para 750 mil UFC/ml (Unidade Formadora de Colônia) e CCS/ml de leite, meta já anunciada desde 18 de setembro de 2002 e que ficará mais rígida a partir de 1º de julho de 2011, que será de no máximo 100 mil e 400 mil UFC/ml e CCS/ml respectivamente, equiparando-se o Brasil aos países desenvolvidos, que hoje já exigem contagens de UFC menores que 50 mil por ml de leite. Quer dizer, são índices baixos, mas perfeitamente possíveis de ser alcançados. Isso só requer uma perfeita higienização de equipamentos de ordenha, tanques de refrigeração, limpeza de instalações, uso de água de boa qualidade, cuidados com a sanidade do rebanho e alimentação adequada aos requisitos de nutrição.

É necessário progredirmos ainda mais e termos consciência aonde queremos chegar. Assim, iremos exportar nossos excedentes em condições de igualdade com os exportadores de lácteos espalhados pelo mundo, como por exemplo a Nova Zelândia, país da Oceania, que produz o leite mais barato do mundo, com qualidade, e tem 95% de sua produção voltada para a exportação.

Espaço para crescer temos, tanto em exploração racional das nossas áreas, quanto em produtividade de leite por vaca, sem nenhum prejuízo ao meio ambiente.

A praticidade e a extrema utilidade de uma ordenhadeira mecânica

A ordenhadeira mecânica é um equipamento muito simples, prático e de extrema utilidade para quem produz acima de 200 litros de leite por dia. A maior dificuldade que o associado pode encontrar é em relação à sua higienização. Qualquer falha nesse ponto pode ocasionar grandes transtornos e, em conseqüência, prejuízo no bolso. Só para se ter uma idéia, basta lembrar que a ordenhadeira precisa dos mesmos cuidados de higienização de um utensílio de sua cozinha.

DICAS PARA UMA BOA EFICIÊNCIA DA ORDENHADEIRA MECÂNICA

- Faça regularmente a manutenção dos equipamentos
- A checagem dos equipamentos é fundamental para garantir um bom funcionamento e durabilidade
- Verifique o nível de vácuo
- Monitore regularmente a saúde do úbere (teste de CMT ou caneca do fundo preto)
- Planeje a seqüência de ordenha
- Faça pré-dipping nos animais sem bezerros
- Coloque o conjunto de ordenha imediatamente após a preparação do úbere em forma de z
- Evite a sobre-ordenha
- Não deixe leite residual (nunca mais que 250 ml)
- Faça pós-dipping em vacas sem bezerros
- Imediatamente após o seu uso, limpe os equipamentos com os produtos apropriados
- Resfrie o leite imediatamente após a ordenha.

PARCERIA COMPLEM/SESCOOP

Para estar apto a prestar os primeiros socorros

Os participantes do curso de primeiros socorros e a instrutora Margarida em pose especial.

As equipes de funcionários passaram por diversas etapas de reciclagem, como exige a legislação brasileira.

Foi realizado, dia 10 de julho, no auditório da Complem, mais um curso do convênio da parceria entre a Cooperativa e o Sescoop/GO - Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo no Estado de Goiás. Trata-se de curso de primeiros socorros e participaram 28 funcionários, incluindo equipes da Matriz, Complexo Industrial/Daimo e Filiais de Caldas Novas, Goiânia, Pontalina e Edealina. Também presentes ao evento os técnicos em segurança do trabalho da Matriz: Aledir Mendonça, da Indústria de Laticínios: Helenice Rosa da Cunha e da Fábrica de Ração e das Filiais, Willian Antônio. O objetivo do evento é oferecer noções básicas de como prestar os primeiros socorros em caso de acidentes, no ambiente de trabalho ou fora dele. O curso de primeiros socorros foi ministrado pela técnica em segurança do trabalho e enfermagem, Margarida Maria de Souza Varjão, indicada pelo Sescoop-GO. Vale lembrar que a legislação brasileira exige que a empresa tenha funcionários devidamente treinados para a prestação de primeiros socorros. Anualmente deve ser feita uma reciclagem com as mesmas equipes de funcionários. E, também atendendo a Legislação Brasileira, a Complem possui caixa de primeiros socorros, na Matriz e em todas as Filiais, contendo os principais materiais necessários, como por exemplo colete cervical, talas de imobilização e máscara para respiração boca a boca, entre outros.

Agenda do Conselho de Administração

Dia 03/07
O presidente Euclécio Mendonça e os diretores Sérgio Penido e Valdemar de Oliveira recebem diretor da empresa Perdigão, que visitou as instalações da Matriz e do Complexo Industrial, no Daimo.

Dia 08/07
O diretor Comercial, Sérgio Penido participa, em Goiânia, de reunião no Sindileite-Sindicato das Indústrias de Laticínios no Estado de Goiás. Nesse mesmo dia, os conselheiros fiscais Sandra Márcia, João Batista e João Matinha visitam a Filial de Vendas de Brasília, no Distrito Federal.

Dia 09/07
O diretor Sérgio visita a Filial de Corumbaíba e o Laticínio Italac.

Dia 14/07
O diretor Sérgio visita a Filial de Vendas de Brasília e, à tarde, participa de reunião com diretores do Hipermercado Carrefour.

Dia 15/07
O diretor de Produção, Valdemar de Oliveira e o suplente de conselheiro vogal, Antônio José participam, em Brasília, no Distrito Federal de reunião com o deputado federal Rubens Otoni em busca de benefícios para o cooperado. No mesmo dia visitam a Filial de Vendas.

Dia 22/07
O diretor de produção, Valdemar de Oliveira, participa, em Minas Gerais, de visita a Carmo do Paranaíba e Patos de Minas para a compra de tourinhos.

Dia 23/07
O presidente Euclécio Mendonça e os diretores Sérgio Penido e Valdemar de Oliveira participam, em Goiânia, de reunião na Centroleite e na OCB-GO.

Dia 25/07
O presidente Euclécio e os diretores Sérgio e Valdemar participam, em Brasília, de reunião com representantes da CBCL-Confederação Brasileira de Cooperativas de Leite, do Banco do Brasil e do Ministério do Desenvolvimento Agrário.

Dia 29/07
Os membros do Conselho de Administração participam de Reunião Mensal Ordinária, que é realizada normalmente na última terça-feira de cada mês.

Leite anormal

Por **Oronides José Fernandes Rodrigues**, da equipe do Dnac- Departamento de Negócios e Assessoria ao Cooperado

É comum nesta época do ano o leite apresentar algumas anormalidades, e uma delas é a coagulação na prova de alizarol, teste realizado na hora da coleta. Quando isso ocorre, o transportador não coleta esse leite, apenas uma amostra para análise.

No entanto, a acidez poderá estar em torno de 15º D, mas esse teste só é feito em laboratório, para possível liberação, acarretando atrasos e transtornos no processo de coleta.

O motivo dessa anormalidade está ligado à nutrição das vacas em lactação, principalmente deficiência de minerais, como cálcio e fósforo que, quando atinge níveis críticos causa vários problemas, entre eles a desintegração da caseína durante o teste de alizarol, impossibilitando a coleta.

A solução é fornecer ao rebanho uma dieta equilibrada em proteína e energia e uma suplementação mineral de boa qualidade. Quando se usa cana como volumoso ela deve ser fornecida corrigida com uréia ou hidrolisada, pois se trata de uma comida pobre em nutrientes, principalmente fósforo.

Amigo cooperado, quando ocorrer a coagulação do leite é necessário fazer uma investigação minuciosa no sistema de limpeza e higienização do tanque e equipamentos de ordenha. Feito isso, se o problema persistir, outras providências deverão ser tomadas. Para mais orientações, procurem os técnicos do Dnac. **Telefones: 3417-1229 e 3417-1247**.

Análise do solo: O primeiro passo para uma adubação eficaz

Há muito tempo o homem tem consciência de que, para atingir melhor produtividade na agricultura, é necessário fertilizar o solo. E o sucesso de uma adubação começa com a coleta de amostras de solo para análise química. As recomendações de adubação devem informar os nutrientes necessários e as suas quantidades, que obrigatoriamente respeitarão o aspecto econômico. As adubações não devem necessariamente proporcionar a produtividade máxima, mas a produtividade que proporcione o maior lucro.

COLETA DE AMOSTRAS

O primeiro passo para a realização de um correto e eficiente programa de calagem e adubação é o conhecimento prévio das características e qualidades do solo. A amostragem do solo é a principal ferramenta para conseguir essas informações. A coleta de amostras de solo, quando realizada incorretamente, pode induzir a erros de calagem e adubação, acarretando prejuízos e desperdício de tempo com o trabalho realizado.

Infelizmente, muitos produtores rurais não dão a devida importância, confiando essa tarefa a pessoas despreparadas para esse trabalho, ou não procuram se informar melhor sobre o assunto. Com exceção para as páreas abertas recentemente à exploração agrícola, o agricultor poderá analisar quimicamente o solo a cada dois anos. Deve procurar orientação com o engenheiro agrônomo sobre a quantidade de sub-amostras por talhão, seleção de talhões, profundidade da amostra, tamanho dos talhões e elaboração da amostra final (ou amostra composta), que será enviada ao laboratório.

INSTRUMENTO PARA AMOSTRAGEM

A grande dificuldade dos agricultores para realizar um bom trabalho de amostragem do solo sempre esteve na escolha de um instrumento adequado para essa função. A utilização de enxadões, trados ou sondas, além de não ser totalmente adequados e eficazes, requerem muito tempo, o que torna o trabalho cansativo e demorado, conseqüências que sempre provocaram erros nas coletas. Com a utilização do enxadão, por exemplo, não se consegue padronizar a profundidade e há uma tendência de se coletar maior volume de terra dos primeiros centímetros do perfil do solo, o que não é correto.

Existem, hoje, no mercado, vários modelos de amostradores de alta tecnologia, porém com custo de aquisição muito alto. Uma solução simples, barata e eficaz, se baseia na utilização de uma furadeira com potência em torno de 650 W movida por um motor gerador (a gasolina) de 1.200 W, mais uma broca de 3/8 a 1 polegada e um recipiente receptor do solo coletado.

Com esse instrumento, é possível coletar amostras de solo dentro dos padrões técnicos recomendados, com eficiência, rapidez e custo baixo.

Tel: 3417-1231
E-mail: jornaldacomplem@complem.com.br

GADO

Vendem-se 5 vacas cruzadas (solteiras), 3 vacas cruzadas (paridas) e 1 touro holandês.
Tr.: Marcelo
Telefone: (64) 8419-9267

Vendem-se tourinhos girolando de alta genética.
Tr.: Marcelo Ourique
Telefone: 9983-1569

Vendem-se touros e tourinhos da raça gir mocho.
Tr.: Plínio César
Telefone: 3413-4694 (à noite)

Vendem-se tourinhos nelore mocho e padrão.
Tr.: Devayl ou Dori
Telefone: (64) 9983-0004

PASTO

Vende-se uma chácara de 13 alqueires na Região Cerradão, a 42 km de Morrinhos. Casa, curral, barracão, embarcador e duas represas. Totalmente reformada.
Tr.: Marlene Aparecida
Telefone: 9201-2871

Vende-se uma chácara de 8 alqueires na Região Santa Rosa, próximo ao SIM.
Tr.: Nercino Alves do Vale
Telefone: 9624-5516

SILAGEM

Vende-se silagem.
Tr.: 9905-2238

DIVERSOS

Vende-se um canavial.
Tr.: Pedro Antônio - Av. 100 nº 684 - Setor Aeroporto
Telefone: (64) 9223-5068

Vende-se um trator Valmet 86 ID.
Tr.: (64) 9967-2054

Vende-se uma ordenhadeira mecânica de três conjuntos com bomba de transferência.
Tr.: Marcelo Ourique
Telefone: 9983-1569

Vendem-se um alambique de 200 litros, uma centrífuga para açúcar mascavo, 3 tachos de cobre de 100, 150 e 200 litros e um gamelão e fôrmas para rapadura.
Vilmar Gomes - Buriti Alegre
Telefones: (62) 9299-8156 e (64) 3444-1239

Vende-se mel puro.
Apicultor: Geraldo Braz
Rua Paraná, 402 - Centro
Telefones: 9624-6661 e 9292-8717

Vendem-se reprodutores e matrizes de galo índio gigante. Preços especiais para cooperados.
Tr.: Wender
Telefone: 9981-1531

Compro sementes de árvores do cerrado, como ipês, sucupira, pequi e outras.
Tr.: Mercedes Oliveira
Telefones: 84118452 ou 3413-5905

Prestam-se serviços de tratorista: trator traçado para pisoteio de silagem, 6-610 Ford e 290 Massey Ferguson .
Tr.: Rubão
Telefones: 9249-5859 e 3413-2713

Funcionários comemoram seis meses sem acidentes

A Técnica em Segurança de Trabalho/Matriz, Aledir Mendonça fazendo entrega de bombons a funcionários/colaboradores do Depósito de Ração e da Fábrica de Sal, em comemoração ao Dia Nacional de Prevenção de Acidentes de Trabalho (27 de julho) e aos seis meses (janeiro a junho) sem a ocorrência de acidentes.

Aledir esclarece que esses dois departamentos são os que apresentam a maior incidência de acidentes nas instalações da Matriz.

Estudante francesa estagia na Cooperativa

Está na Complem, desde o início do mês passado, para um estágio curricular de 4 meses, a estudante de Agronomia e Engenharia de Alimentos, Tiphaine Vidal, francesa da região de Angers, que realiza intercâmbio estudantil através da Universidade Federal de Goiás-UFG. A jovem francesa de 21 anos, é aluna da Escola Superior de Agronomia, localizada na região nordeste da França.

Dicas de saúde

O brócolis, o repolho e todos os tipos de couve têm o poder de controlar substâncias que podem provocar o câncer. E para soltar os bichinhos que se agarram no meio do brócolis ou da couve-flor, depois de lavá-los, mergulhe por algum tempo em água salgada. Outra: para que a couve-flor não escureça, junte à água do cozimento uma colher de sopa de leite e não tampe a panela.

Cresce o ramo agropecuário do cooperativismo

Existem 230 cooperativas em funcionamento no Estado, das quais 61 são do ramo agropecuário. Os dados são da Organização das Cooperativas Brasileiras no Estado de Goiás-OCB-GO. E o número de cooperativas rurais não é pequeno se comparado ao do Paraná, por exemplo, que tem 80 e é um dos estados brasileiros que se destaca no associativismo. A diferença é que no Paraná o número de cooperados supera em muito o registrado em Goiás. Enquanto lá somente a Cooperativa Agropecuária Mourãoense (Coamo) reúne cerca de 20 mil cooperados, em Goiás os associados de todas elas são aproximadamente 28 mil.

Atualmente, o Paraná é o líder brasileiro das exportações das cooperativas e o ramo agropecuário é responsável por 100% das vendas externas do Estado. Das 80 cooperativas, 22 mantêm negócios diretos com o exterior. Cinco exportam carnes e derivados, as outras, produtos e subprodutos agrícolas, principalmente o complexo soja.

Ainda segundo informações da OCB-GO, o número de cooperativas e de cooperados voltou a crescer em Goiás. Houve um período de estagnação (década de 90), em função de iniciativas mal-sucedidas, mas o momento é de expansão.

O ramo agropecuário ganhou oito novas cooperativas no ano passado, registrando um aumento de 15,09%. Além do crescimento direto, os produtores rurais também estão engajados em outro ramo: o das cooperativas de crédito, que se tornam uma alternativa para o crédito rural.

NO MUNDO

Vale lembrar que o cooperativismo é muito forte em vários países do mundo. Em alguns deles, cerca de 50% da população é associada a alguma cooperativa. No Brasil, esse porcentual é de menos de 5% (7,7 milhões de cooperados).

A principal dificuldade para o desenvolvimento do cooperativismo no Estado de Goiás é a falta de cultura associativista. Muitas vezes uma cooperativa de leite perde um produtor associado simplesmente porque o laticínio particular oferece 1 ou 2 centavos a mais pelo litro de leite.

Insegurança muda hábitos na zona rural

Viver na zona rural já foi sinônimo de segurança e tranqüilidade. Mas hoje as coisas não são mais assim. Furtos, roubos e outros crimes assustam os moradores de propriedades rurais que já incorporam comportamentos típicos de quem mora na cidade. Por isso, aqui vão algumas orientações para a prevenção da criminalidade no campo.

- Reservar os pastos mais vulneráveis (próximos de estradas, longe da sede, etc) para o gado mais fraco, destinando os pastos mais seguros para animais gordos e mansos
- Trancar as porteiras de acesso, de preferência com cadeados de segredo
- Trancar os embarcadouros com cadeado
- Buscar referências antes de contratar novos funcionários
- Informar à Polícia Militar atitudes suspeitas de transeuntes ou desconhecidos nas proximidades das fazendas
- Evitar ostentação de riquezas
- Orientar os funcionários a não oferecer informações a pessoas estranhas
- Evitar manter na fazenda: dinheiro, mobília ou equipamentos caros, como eletrodomésticos e computadores caso não more na propriedade
- Não colocar o nome do proprietário em placas nas estradas que dão acesso à fazenda
- Manter na propriedade, próximos à sede, animais que tenham função de guarda ou alerta, tais como cachorro, ganso e galinha da angola
- Evitar comentar sobre grandes vendas
- Utilizar garagens fechadas nas fazendas, evitando a exposição dos veículos a curiosos
- Manter máquinas e equipamentos agrícolas em galpões fechados
- Fazer seguro de veículos e máquinas
- Evitar viajar sozinho
- Evitar rotinas de horários e itinerários
- Evitar manter na fazenda grandes estoques de insumos
- Nunca reagir em caso de assalto.

Calendário de cursos do Senar (Serviço Nacional de Aprendizagem Rural) em parceria com o Sindicato Rural de Morrinhos – de agosto a dezembro de 2008

Período	Curso
25/08 a 27/08	Aplicação de defensivos agrícolas – Tratorizado de B
08/09 a 10/09	Aplicação de defensivos agrícolas – Tratorizado de B
10/09 a 11/09	Primeiros socorros
12/09 a 13/09	Primeiros socorros
15/09 a 17/09	Avicultura de corte
16/09 a 20/09	Inseminação artificial
18/09 a 20/09	Bovinocultura de corte
22/09 a 24/09	Bovinocultura de leite
29/09 a 30/09	Operação de sistema de posicionamento global (GPS) - NA
01/10 a 02/10	Construção de cerca elétrica
03/10 a 04/10	Construção de cerca elétrica
06/10 a 08/10	Administração de propriedades rurais – empresa rural
07/10 a 11/10	Inseminação artificial
13/10 a 15/10	Fruticultura/Banana
16/10 a 18/10	Operação e manutenção de sistemas de irrigação
21/10 a 25/10	Artesanato/trançados em fitas
04/11 a 07/11	Cozinha rural
10/11 a12/11	Piscicultura
18/11 a 22/11	Produção caseira de alimentos vegetais (doces)
25/11 a 28/11	Fabricação caseira de melado, açúcar mascavo e rapadura
25/11 a 29/11	Artesanato/trançados em fitas
01/12 a 03/12	Planejamento e aproveitamento de alimentos
02/12 a 05/12	Cozinha rural
04/12 a 06/12	Planejamento e aproveitamento de alimentos

Total de eventos: 30